

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES  
COURANTES ET DE SERVICES**

**Laurence BIARD**  
Directrice des Achats GHT

**Richard FRAS**  
Responsable du département  
Achats Généraux du GHT

**Cellule des Marchés Publics**  
02.32.73.35.19  
cellule.marchespublics@ch-  
havre.fr

**Affaire suivie par :**  
**Antje GRUND**  
Acheteuse  
02 32 73 30 51

**Richard FRAS**  
Responsable du département  
Achats Généraux du GHT  
02 32 41 64 75

**FOURNITURE DE MATERIEL DE RESTAURATION  
PROFESSIONNEL ET SEMI PROFESSIONNEL  
POUR LES ETABLISSEMENTS DE SANTE DU GHT  
ESTUAIRE DE LA SEINE**

**Numéro de la consultation : 25DAHL018**

**PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT**

Selon les articles R. 2124-1 et R. 2124-2 du code de la commande publique.

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**  
**(CCTP)**

**1.1 Spécifications générales**

La présente consultation a pour objet, la fourniture de matériel professionnel et semi-professionnel de restauration et de cuisine pour les établissements du GHT de l'Estuaire de la Seine. Les prestations comprendront selon le type de besoin et de matériel :

- **La fourniture et l'approvisionnement du matériel selon les conditions de l'offre retenue aux marchés**
- **La réalisation de plan d'implantation**
- **Vérification des attentes et réservations**

Le titulaire vérifiera sur site, la réalisation des différentes attentes et réservations demandées et nécessaires à la livraison. Il contrôlera, pour tout matériel installé en angle ou entre murs, le parallélisme et l'équerrage de ces murs.

Il procédera à la vérification du respect des côtes de passages impératives pour l'approvisionnement de ses matériels et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservation réalisés

- **Livraison**

Les dates de livraison du matériel seront déterminées par le planning prévisionnel du le pouvoir adjudicateur et selon le planning de l'offre retenu du titulaire. Le titulaire du présent lot devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes et assurer la mise en service des matériels prévus.

- **Installation**

Le raccordement des matériels se fera sur les attentes prévues.

Pour les ensembles de cuisson, le titulaire se raccordera sur les vannes d'arrêt EF, EC, gaz, et assurera la distribution vers ses matériels (un départ et une vanne de barrage à la couleur conventionnelle par appareil).

Le titulaire du marché fournira l'ensemble des éléments de raccordement (Flexibles, tuyaux PVC, tubes frigorifique, ...) permettant l'installation des équipements.

Le pouvoir adjudicateur pourra demander explicitement dans les documents de la consultation, de fournir des systèmes de protections contre les matériels pouvant heurter le matériel à installer, il pourra aussi faire la demande d'installation d'adoucisseur pouvant réduire les niveaux de TH conforme aux équipements qui seront installés.

Dans le cas de matériels raccordés au gaz, le titulaire rédigera un certificat attestant que les raccordements ont été effectués par un ouvrier agréé pour ce type d'intervention, et que l'installation est conforme aux normes et règlements en vigueur.

Dans le cas d'installation de production de froid à distance (groupes ou centrale), l'étanchéité du réseau de tubes frigorifiques devra être éprouvée sous pression pendant 48 heures mini, avec contrôle de pression, avant la mise en service définitive. Le titulaire devra rédiger un certificat attestant la réalisation de ce test, et consignait les résultats obtenus avant et après éventuelles reprises sur ce réseau.

- **Gestion des déchets**

Le titulaire sera responsable de l'évacuation des emballages, caisses, palettes, ..., ayant servi à l'approvisionnement du matériel (ainsi que des gravats générés le cas échéant) par leur mise en place et ce jusqu'aux lieux de stockage ou d'évacuation déterminés. Par évacuation, il faut entendre le ramassage et l'évacuation de ces déchets.

Le titulaire a à sa charge les manutentions, tant manuelles que mécaniques, de ses propres déchets ainsi que de l'élimination selon les dispositions réglementaires en vigueur.

- **Protection des matériels**

Le titulaire est responsable de la protection des matériels jusqu'à la mise en service définitive de ces matériels.

- **Evacuation du matériel existant et non réutilisé**

Le matériel existant et non réutilisé (y compris les chambres froides et les équipements de production frigorifique) sera déposé par le titulaire, et sera suivant les instructions du pouvoir adjudicateur évacué ou stocké dans un lieu déterminé.

Son enlèvement pourra être demandé, l'entreprise devra donc prévoir dans son offre l'enlèvement à sa charge des équipements de cuisine existants non réutilisés.

Les équipements enlevés par l'installateur devront être collectés et traités suivant les décrets relatifs à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques et à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement. Une copie du bordereau de suivi des déchets sera remise au pouvoir adjudicateur.

- **Mise en service**

Le titulaire assurera la mise en route, les essais, réglages, et la mise en service des matériels figurant à son offre.

Pour tous les appareils électriques, devront systématiquement être contrôlées la mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques.

Pour les matériels frigorifiques :

- Il sera procédé au contrôle de la régulation thermostatique (exactitude, conformité), et des sécurités (décondamnations intérieures pour les chambres froides, alarmes sonores et visuelles, ...).
- Le test d'étanchéité et l'essai de pression conformément au décret 2007-737 du 7 Mai 2007, à l'arrêté du 7 Mai 2007 et suivant la norme DESP imposant :
  - Un test d'étanchéité avec rapport justificatif de ce contrôle.
  - La réparation de toute fuite de fluide frigorigène constatée et d'en apporter le justificatif écrit.

Pour les matériels électromécaniques, leur essai de fonctionnement portera sur la sécurité du personnel (sécurité manque de tension, système de fixation des accessoires, ...).

Les essais de chauffe sur les matériels de cuisson permettront de contrôler la régulation thermostatique, et la stabilité des corps de chauffe à puissance maximum.

Pour les matériels de lavage et tout autre appareillage recevant de l'eau ou autre liquide, il sera procédé au contrôle de l'étanchéité.

De plus, tous les appareils seront vérifiés au niveau de :

- Leur conformité vis-à-vis du descriptif technique détaillé.
- Leur aspect (traces de chocs, rayures, ...).
- Leur sécurité (parties coupantes, angles vifs dangereux, ébavurages insuffisants, ...).
- Leur propreté (le matériel de cuisine ne devra souffrir d'aucune remarque, et devra être considéré comme utilisable immédiatement).

Pour les équipements de scellage et/ou d'operculation, le pouvoir adjudicateur pourra demander explicitement dans les documents de la consultation à ce que le titulaire du marché se mette en relation les fournisseurs titulaires des marchés en cour de barquettes ou poches et de films alimentaires des établissements concernés. Ceci pour permettre une adéquation entre les divers éléments d'operculation.

Les matériels utilisant des produits consommables (produits lessiviels, désinfectants, produits à usage unique, ...) devront être livrés avec une première charge de produit.

- **Réception – Levée de réserves**

La réception des matériels aura lieu en présence :

- D'un représentant du pouvoir adjudicateur
- D'un représentant du titulaire.

A l'issue de la visite de réception, le pouvoir adjudicateur prononcera la décision concernant la réception, avec ou sans réserve, ou le refus de réception de l'installation.

Le pouvoir adjudicateur notifiera au titulaire sa décision. Cette décision marquera le début de la période de garantie du matériel.

Le titulaire dispose de 5 jours après notification pour contester les réserves. Passé ce délai, le titulaire est réputé avoir tacitement accepté ces réserves.

Lorsque le procès-verbal de réception fait état de réserves par omission ou imperfections, il indique les travaux correspondants à exécuter. Le titulaire dispose d'un délai fixé à 5 jours maximum, à partir de la date de réception du procès-verbal, pour exécuter les travaux demandés, y compris ceux qui en sont la conséquence.

Passé ce délai, le pouvoir adjudicateur pourra faire exécuter ces travaux par toute entreprise de son choix, aux frais, risques et périls du titulaire défaillant, de plein droit, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable ou de toute autre formalité.

- **Formation du personnel utilisateur**

Le pouvoir adjudicateur pourra demander explicitement dans les documents de la consultation l'organisation, et la planification de formation au personnel utilisateur de l'établissement ainsi qu'une formation technique aux opérateurs de maintenance.

A ce titre, l'offre financière du titulaire devra comprendre ces formations et il devra rédiger dans son offre technique les modalités et le planning détaillé des formations nécessaires à la bonne utilisation du matériel.

- **Durée et départ de la garantie du matériel**

Garantie Tous les matériels et fournitures seront couverts par une garantie couvrant pièces, main d'œuvre et déplacements, pendant une durée minimum de 24 mois. La date de départ retenue pour cette période de 24 mois est celle de la mise en service effective de l'installation, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure. Cette maintenance ne fera pas l'objet d'un devis de réparation.

Durant cette période de garantie, le titulaire devra 2 interventions d'entretien préventif / an, dont les dates seront fixées avec les utilisateurs. Les pièces de rechange ou d'entretien lors des visites de maintenance ne feront pas l'objet de refacturation.

Par ailleurs, l'ensemble des accessoires nécessaires à une utilisation immédiate des équipements ainsi qu'à leur entretien courant devra être fourni à la livraison et faire partie intégrante de l'offre du marché subséquent.

Le soumissionnaire transmettra avec son offre, et à titre indicatif, un catalogue des accessoires disponibles, liés aux équipements proposés.

Pour les accessoires, notamment, le candidat proposera une remise constante appliquée aux tarifs en vigueur sur son catalogue de référence (document à joindre obligatoirement à l'offre).

## **1.2 Spécifications réglementaires**

### **Pour la mise en œuvre des équipements :**

- Code du travail.
- Code de l'environnement.
- Code de la santé publique (lutte contre les bruits de voisinage).
- Paquet Hygiène regroupant :
  - Le règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
  - Le règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,
  - Le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
  - Le règlement (CE) n°853/2004 des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
  - Le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
  - Le règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux,
  - Le règlement (CE) n°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Livre V du code de l'environnement concernant la prévention des pollutions, des risques et des nuisances, en particulier l'article R543-106 sur les capacités professionnelles des personnes manipulant des fluides frigorigènes.
- Directive des équipements sous pression (DESP).

- Directive 2008/98/CE - Relative aux déchets et abrogeant certaines directives.
- Directive 2002/96/CE - Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Directive 2002/49/CE – Relative à l'évaluation et gestion du bruit dans l'environnement.
- Directive 1999/31/CE –Relative à la mise en décharge des déchets.
- Directive du 15 juillet 1975 modifiée par la directive du 18 mars 1991, relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux.
- Règlement CE 517-2014 (F-Gaz) – Limite progressive de la mise sur le marché d'équipements contenant des HFC.
- Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Loi 96-1236 - Sur l'air et l'utilisation rationnelle de l'énergie.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté 2005-07-29 relatif au contrôle des circuits d'élimination de déchets générateurs de nuisances, fixant le formulaire de suivi des déchets dangereux.
- Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- Décret n°88-1056 relatif à la protection des travailleurs dans des locaux où sont mis en œuvre des courants électriques (Appareils équipés d'un dispositif de coupure).
- Décret n°2012-22 du 6 janvier 2012 relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement ;
- Décret n°2014-928 du 19 août 2014 relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques.
- UTE C15-201 (2004) – Installations électriques des grandes cuisines.
- NF X 35-109 (2011) - Ergonomie – Limites acceptables de port manuel de charges par une personne.
- Règles et recommandations de pose édictées par les fabricants des équipements.

#### **Pour les équipements eux-mêmes :**

- Ensemble des directives machines CE (2006/95/CE ; 2009/105/CE ; 89/106/CEE ; 2004/108/CE ; 2006/42/CE ; 2009/142/CE ; 97/23/CE ; 2011/65/UE).
- Il est rappelé que le marquage CE obligatoire en vertu de la réglementation, ne saurait cependant se prévaloir à des exigences normatives et réglementaires nationales plus contraignantes.
- Directive 2009/142/CE, imposant un essai de type en laboratoire agréé, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz garantissant la sécurité et l'utilisation rationnelle de l'énergie des appareils à gaz.
- Directive 2007/19/CE portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du Conseil fixant la liste des stimulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 842/2006 relatif à certains gaz à effet de serre fluorés.
- Règlement (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Règlement (CE) 2037/2000 relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone.
- Décret 98-560 modifiant le décret n° 92-1271 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.
- Arrêté du 19 avril 2012 relatif aux normes d'installation intéressant les installations électriques des bâtiments destinés à recevoir des travailleurs.
- Arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement
- Arrêté du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement.
- Ensemble des NF concernant les matériaux et articles au contact des aliments.
- Ensemble des NF EN 60335-2 (2005) – Pour les appareils électriques à usage collectif.
- NF EN 10357 de Mai 2014 - Pour les tubes en acier.
- NF A31-711 – Pour l'acier inoxydable destiné à entrer au contact des denrées.
- Norme NF C 15.100 relative au degré de protection des appareils électriques.
- En application de cette norme, l'ensemble des matériels devra avoir un indice de protection minimum

- IP23, l'ensemble des appareillages électriques (commandes, signalisations, ...) situés entre 110cm et 200cm du sol aura une protection IP24, et ceux situés à moins de 110cm du sol devra être protégés IP25.
- NF C79-500 – Appareils électriques de grandes cuisines.
- NF EN ISO 12100 et 14738 et NF EN 547 – Sécurité des machines.
- NF EN ISO 13732-1 de Novembre 2006 – Ergonomie des ambiances thermiques.
- NF EN 614 – Sécurité des machines – Principes ergonomiques de conception.
- NF EN 1672 – Notions fondamentales.
- NF EN 1672-2 - Machine pour les produits alimentaires –Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 1717 - Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour.
- NF EN 203 – Pour les appareils de cuisson professionnels au gaz.
- NF EN 50106 - Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
- NF EN 60-204-1 - Sécurité des machines.
- NF EN 60335-1 - Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
- NF EN 60529 - Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP).
- NF EN 60704-1 - Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues.
- NF S31-010 – Acoustique – Méthodes particulières de mesurage.
- NF X 60-200 - Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel.
- Ensemble des normes NF spécifiques à chaque équipement.

La liste reportée ci-dessus n'est pas exhaustive. Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cité dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte.

Il est bien entendu que les prescriptions de ce CCTP sont des prescriptions minimales, au-dessous desquelles aucune dérogation ne sera admise, sauf stipulation explicite avec référence du texte auquel il est dérogé.

Les descriptions figurant au présent dossier n'ont pas de caractère limitatif, et le soumissionnaire est réputé avoir intégré dans son prix forfaitaire, l'ensemble des travaux indispensables à l'exécution et au complet achèvement de sa prestation, dans le respect des règles de l'art.

Les entreprises auront toute liberté pour répondre avec le matériel de leur choix, sans autre restriction que la Conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites dans les documents de consultation.

## **Article 2 ETENDUE DE LA GAMME PRODUIT ET CATALOGUE DU SOUMISSIONNAIRE**

Afin d'évaluer et de valoriser l'étendue de la gamme produit et le catalogue de chaque entreprise, **les soumissionnaires devront proposer dans leur mémoire technique un listing de leurs partenariats, leurs accords commerciaux, de leurs exclusivités avec les « marques constructeurs » revendues.**

Ce listing devra s'effectuer par famille de produits comme ci-dessous :

- **Equipements de « Lavage » (matériels à avancement automatique et/a convoyeur, lave batterie, lave verre, lave-vaisselle, lave mains, ...)**

*Marque constructeur n°1, Accord ou exclusivité de revente particulière*

*Marque constructeur n°2, Accord ou exclusivité de revente particulière*

*Etc.*

- **Equipements « Chauds » de cuisson (matériels de cuisson horizontaux, fours mixtes, four de remise en température, friteuses, marmites, sauteuses, cuisson mobile, four micro-ondes, matériels de bain de cuisson .....)**

*Marque constructeur n°1, Accord ou exclusivité de revente particulière*

*Marque constructeur n°2, Accord ou exclusivité de revente particulière*

*Etc.*



- Equipements « Froids » de conservation (Armoire de mobile de maintien en température, armoire réfrigérée alimentaire, armoire réfrigérée GN, cellule de refroidissement, ...)
- Equipements « Hottes, gaines de ventilation et extracteurs de cuisine »
- Equipement de scellage et étiquetage (ex : Operculeuse liénaire ou rotative, système d'impression d'étiquettes ou sur films, ...)
- Equipements mobiles (Chariots inox, chariots en polypropylène, chariots de petits déjeuners, chariots isothermes, chariots de distribution de repas, ....)
- Chambres froides et groupes froids
- Equipements « Divers » (exemple : Matériels d'hygiène, matériels de mesure, dosage, pesage, robot et matériels de préparation, matériels de snacking, mobiliers inox, stockage et rayonnage, Film, barquette alimentaire à Usage Unique, cartouche de filtration et filtre et divers produits consommables de préparation et service de restauration, ...)
- Equipements et matériels pour restaurant du personnel (ligne de self, mobilier de caisse, vitrine, salade bar, ...)

### Article 3      **DESCRIPTIF TECHNIQUE DES FOURNITURES DEMANDES DANS LE CADRE DE LA SIMULATION DE COMMANDE DU PRESENT ACCORD CADRE**

Descriptif des techniques des matériels de la simulation de commande du présent Accord Cadre.

Pour chaque matériel, le soumissionnaire devra présenter dans son mémoire le matériel qu'il jugera le plus adapté et reporté son offre financière dans le tableau joint à la consultation. Cette liste est non exhaustive des matériels pouvant faire l'objet des marchés subséquents en cours d'exécution

#### 1. **MACHINES A CAFE**

- Machine à café à filtre
- Production entre 1,7 et 2 litres
- Bouton de marche arrêt avec maintien lumineux
- 5 pichets isothermes en inox par machine contenance 1,7 à 2 litres
- Voyant d'entartrage
- Habillage inox et/ou matière plastique
- Pichet de remplissage fourni

#### 2. **CHAUFFE-BRIQUES BAIN-MARIE**

- 3x1 L
- Rapidité de chauffe : env. 15 min. à 65 ° C,
- Régulation automatique de la température du bain-marie,
- Lait chauffé sans risque d'ébullition
- Thermostat de sécurité réarmable de l'extérieur
- Système permettant un service simple et en toute sécurité
- 3 paniers de service
- Option couvercle possible

#### 3. **ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1**

- Refroidissement ventilé réglable de + 0° a + 15°
- Dégivrage automatique avec évaporation des condensas
- Cuve intérieure en ABS alimentaire avec angles arrondis, glissières supports grilles intégrées dans la cuve en ABS, 5 grilles GN 2/1 renforcées fournies par armoire

- Dimensions extérieures : hauteur 1700 mm + ou – 100 mm, largeur 750 mm, profondeur 700 mm. Les dimensions intérieures doivent recevoir des caissettes plastique euro norme 600 x 400 mm.
- Bouton de marche, arrêt avec voyant lumineux
- Affichage de la température, thermostat digital
- Carrosserie anticorrosion
- Pieds réglables + de 100 mm, porte réversible fermant à clef, joints de porte démontable sans outils
- Branchement 230V /1/T

#### **4. FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE**

- Four de remise en température de repas de capacité 6 niveaux GN 1/1 pas de 65 mm minimum avec panier à frite ou système équivalent.
- Four en structure inox, compartiment de chauffe en inox bord arrondi, oura pour l'évacuation des vapeurs, joint de porte démontable.
- Le four sera fourni avec son piétement inox avec pieds réglables
- Tableau de commande étanche aux projections d'eau, réglage de la température indépendante du temps par programme verrouillable.
- Branchement 380 v triphasé

#### **5. MACHINE A LAVER LA VAISSELLE**

- Lave-vaisselle frontal à thermo désinfection (action fongicide, bactéricide)
- Cuve intérieure inox emboutie sans joint, systèmes de filtrage
- Filtre de cuve et de pompe de circulation puissante pour le lavage et une efficacité de rinçage, programmes différents possibles de lavage et de rinçage
- Système de circulation d'eau renouvelée, condenseur de vapeur
- Adoucisseur avec régénération automatique en cours de fonctionnement
- Raccordement sur eau chaude et froide.
- Carrosserie extérieure en inox, verrouillage de porte électrique, bonne isolation thermique et phonique.
- Rehausse (socle) en inox de 400 mm minimum à prévoir dans l'offre.
- Séchage de la vaisselle en fin de cycle par programme et non choc thermique.
- Branchement 380 volts triphasé

#### **6. LAVE-VAISSELLE A CAPOT**

- Capacité jusqu'à 60 casiers/h ou 1 080 assiettes/h ou 2 160 verres/heure
- Différents cycles automatiques
- Isolation phonique et thermique du capot
- Détecteur de présence de filtre et de produits chimiques
- Cycles d'auto-nettoyage
- Construction acier inoxydable
- Panneau de contrôle
- Consommation d'eau raisonnable
- Indicateur de niveaux de produits
- Facilité de nettoyage
- Condensateur récupérateur de buées

#### **7. LAVE-BATTERIES OU MACHINE DOUBLE CAPOT**

- Machine double capot à descente et relevage automatique. Classement IP 55
- Branchement électrique 380 volts.
- Raccordement sur eau froide et/ou chaude
- Isolation thermique, isolation phonique pour un volume rendu inférieur à 80db
- Carrosserie extérieure en inox AISI 304 (18/10)
- Chargement latéral, sens de circulation à adapter à la demande
- Condenseur de vapeur



- Table d'entrée avec douchette flexible et potence, bac avec bonde sous la douchette, construction en inox 304L, dossier de 100mm et retour mural à prévoir, pieds réglables. La table doit être au minimum aussi longue que la machine.
- Table d'égouttage, construction en inox 304L, dossier de 100mm et retour mural à prévoir, pieds réglables. La table doit être au minimum aussi longue que la machine.
- Hauteur de passage capot relevé de 600mm minimum
- Démarrage du cycle de lavage automatique à la fermeture du capot.
- Plusieurs programmes de lavage possibles.
- Affichage des températures de lavage et rinçage optionnel.
- Possibilité de laver aussi des plateaux au format gastronomique 1/1 que de la vaisselle, proposer des casiers de lavage en conséquence.
- Grand volume de cuve avec 1 ou 2 niveaux de lavage,
- Cuve intérieure inox minimum en AISI 304 (18/10) emboutie sans joint, AISI 316L acceptée, le candidat devra préciser le grade d'inox employé
- Bras de lavage en inox
- Système de circulation d'eau renouvelée
- Filtre de cuve et filtre de pompe
- Adoucisseur incorporé à l'offre, les TH étant important (25 à 35°)

## 8. FOUR MULTIFONCTION ELECTRIQUE

- Four multifonctions à 3 modes de cuisson + remise en température
- Vapeur basse pression
- Convection
- Cuisson mixte
- Branchement électrique 380 volts.
- 20 niveaux GN 1/1
- Construction intérieure et extérieure en inox 18 - 10
- Soubassement inox pour four avec pieds réglage en hauteur
- Chariots d'enfournement à prévoir
- Poignée de porte de sécurité avec pré blocage ou cran de sécurité.
- Joint de porte interchangeable sans outil.
- Arrêt du cycle de cuisson à l'ouverture de la porte.
- Enceinte de cuisson conforme à la norme HACCP, poli miroir, angles arrondis, soudure sans raccord.
- Déflexeur de turbine, support grille et ustensile d'enceinte de cuisson facilement démontables avec le minimum d'outillage.
- Évacuation des condensats formés sur la porte et pendant les cuissons.
- Évacuation des graisses de cuisson.
- Éclairage intérieur.
- Commandes électroniques avec système de cuisson intelligent
- Régulation par sonde à cœur.
- Affichage de la température en cours, de la température cible, du temps de cuisson restant et du mode de cuisson enclenché.
- Programme(s) de lavage automatique.
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud.
- Douchette intégrée.

## 9. BOITIER DE SONDE D'ENREGISTREMENT DE TEMPERATURE COMPATIBLE AVEC LE SYSTEME ACFRIVISU

Le matériel est programmé pour prendre place en zone de fabrication à la cuisine centrale, pour contrôle de refroidissement de plats cuisinés en cellule

- Sondes d'enregistrement en boîtier étanche
- Patère d'accroche pour cagette plastique

- Sonde à piquer inox sur fil souple
- Batterie rechargeable
- Une connectivité avec le système ACFRIVISU

#### **10. TRANCHEUR A VIANDE Ø 350 MM**

- Carrosserie et châssis entièrement réalisés en alliage d'aluminium.
- Chariot coulissant avec pousse-talon en inox, démontable sans outils et lavable dans lavebatterie, monté sur roulements à billes.
- Dégagement de minimum 6cm entre le châssis et la lame pour permettre le nettoyage
- Protection du plateau de coupe en verre sécurit ou en plexiglas.
- Couteau concave en acier traité de diamètre 350mm.
- Commandes électriques IP65 et ensemble de la machine IP54 minimum.
- Prévu pour un fonctionnement en ambiance réfrigérée.
- Sélecteur d'épaisseur de coupe, réglable de 0 à 25mm minimum.
- Entraînement du couteau par vis sans fin et pignons (lubrifiés à vie).
- Moteur monophasé de puissance minimum 0.30kW.
- Affûteur incorporé, avec sécurité mécanique.
- Protection couvre lame.
- Système de démontage de la lame sans outil.
- Synchronisation du couteau et du chariot.
- Protection thermique du moteur.
- Micro interrupteur de sécurité sur couvercle de l'affûteur.
- Micro interrupteur de sécurité sur protection de lame.
- Dimensions en mm (Longueur x Largeur x Hauteur) : 700x550x450 environ.
- ACCESSOIRE
- Housse de protection en PVC alimentaire.

#### **11. ECHELLE 20 NIVEAUX GN 1/1**

- Echelle mobile prévue pour recevoir des bacs ou grilles GN1/1, GN1/2 et GN1/3 (entrée 325mm).
- 4 roues diamètres 125
- Bâti en tubes carrés inox AISI 304 - AFNOR Z6 CN 18.09, section 25x25mm mini. Assemblage par coins aluminium avec revêtement époxy.
- Glissières en tôle d'acier inox AISI 304 soudées en continu sur le bâti avec des ergots de maintien des grilles aux extrémités. Pas de 75 mm minimum. 20 niveaux.
- Dimensions en mm (Longueur x Largeur x Hauteur) : 450x650x1800 environ.

#### **12. MIXER PLONGEANT 30 LITRES**

- Appareil monobloc à main.
- Tube de plongée démontable, en acier inox AISI 304, longueur 350mm environ.
- Tête de travail démontable, en acier inox AISI 304.
- Commande par intermittence et continue.
- Moteur monophasé avec protection thermique.
- Puissance: env. 350W.
- Vitesse: env. 9000 tr/min.
- 1 support de rangement mural
- Dimensions en mm (Diamètre x Longueur) : 140x670 environ.

#### **13. ÉLÉMENT FRITEUSE ELECTRIQUE 60KG/H**

- Dessus friteuse produisant 60kg/heure de frites surgelées 6x6.
- Capacité utile de la cuve : 20 à 27 litres d'huile.
- Soubassement placard 1 porte battante en tôle d'acier inox AISI 304 avec plancher bas également en tôle d'acier inox AISI 304.

- Dimensions en mm (Longueur x Largeur x Hauteur) : 400x900x900 environ.
- Cuve en tôle d'acier inox AISI 304, épaisseur de 20/10ème minimum.
- Zone de foisonnement et zone froide de décantation.
- Chauffage par résistances blindées inox immergées, relevables, de puissance : 20 à 25Kw environ.
- Thermostat électronique de régulation et thermostat de sécurité.
- Couvercle en tôle d'acier inox AISI 304, épaisseur de 15/10ème minimum.
- Soubassement contenant un bac filtrant de récupération des huiles. L'écoulement de l'huile de la cuve se faisant directement dans ce bac par ouverture d'un robinet de vidange à boisseau.
- Module de raccordement sur optimiseur d'énergie.
- 2 ½ paniers en fil étamé.
- Système de relevage automatique des paniers, commandé par minuterie programmable.
- Fourniture d'une couverture anti-feux.
- Raccordement : CÂBLE TRI+Optimiseur d'énergie.

#### **14. CHARIOT NIVEAU CONSTANT A PLATEAUX**

- 4 roues diamètres 125.
- Capacité minimum 120 plateaux de dimension jusqu'à 520x360mm.
- Dimensions en mm (Longueur x Largeur x Hauteur) : 550x820x950 environ.
- Châssis en profilés inox AISI 304.
- Carénage en tôle d'acier inox AISI 304.
- Plateau en tôle d'acier inox AISI 304, destiné à recevoir des plateaux.
- Système élévateur par ressorts multiples calibrés.

#### **15. CHARIOT FROID POSITIF GN2/1**

- Entièrement en acier inoxydable pour une utilisation professionnelle intensive.
- 18 niveaux minimum
- Isolation de haute qualité et joints de porte pour économiser l'énergie.
- Côtés emboutis pour un nettoyage facile.
- 4 roues pivotantes et poignées pour un transport facile.
- Isolation en mousse de polyuréthane, écologique.
- Porte ouvrant à 270° avec verrouillage.
- Conception résistante aux chocs.
- Panneau de commande avec thermostat pour réguler la température.
- Circulation d'air pour une température uniforme.
- Évaporateur en haut et ventilateur à l'arrière.
- Groupe de condensation en bas avec grilles d'aération.
- Plateau de dégivrage, pas besoin de vidange.

#### **16. MEUBLE BAS REFRIGERE 3 PORTILLONS, DESSUS MARBRE GROUPE LOGE**

- 3 portillons.
- Aménagement intérieur par portillon : format GN 1/1
- Température dans l'enceinte réglable de +1° / +12°C.
- Dimensions en mm (Longueur x Largeur x Hauteur) : 2000x700x900 environ.
- Structure monocoque en tôle d'acier inox AISI 304.
- Pieds ronds en acier inox AISI 304.
- Vérins de réglage en acier inox AISI 304 ou matériau de synthèse.
- Hauteur du piétement : 150mm minimum.
- Habillages extérieurs et doublages intérieurs en tôle d'acier inox AISI 304, épaisseur minimum 15/10ème, y compris panneau arrière et logement groupe.
- Dessus en granit ou pierre reconstituée avec dossier arrière de même matière.
- Enceinte intérieure en tôle d'acier inox AISI 304, avec angles horizontaux et verticaux largement rayonnés.
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, ép. 60mm mini

- Portillons doublées en tôle d'acier inox AISI 304, isolées par plaque de mousse polyuréthane ép. 60mm mini. Joints de portes bourrelets caoutchoucs clipsés assurant l'étanchéité à l'air.
- Portillons à fermeture par joints magnétiques et réversibles.
- Poignée de porte réalisée par pliage du profil de la façade de la porte (aucun élément PVC rajouté).
- Groupe frigorifique à condensation à air, logé dans le meuble, prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C. Puissance : 1/3 cv mini.
- Évaporateur ventilé, traité anticorrosion et oxydation.
- Dégivrage et ré évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Tableau de commande, regroupant:
  - 1 interrupteur M/A.
  - 1 voyant de mise sous tension.
  - 1 thermomètre / thermostat de régulation électronique à affichage digital.
  - Réglage de la température.
- Par portillon, 4 crémaillères inox AISI 304 entièrement amovibles + 5 paires de glissières inox AISI 304, prévues pour recevoir des bacs ou des grilles inox GN1/1 OU glissières embouties.

#### **17. ARMOIRE NEGATIVE DOUBLE PORTE**

- Capacité : 1400 litres minimum
- Construction en acier inoxydable
- Double porte en inox
- Isolation épaisse pour économiser l'énergie
- Alimentation électrique : 230 V
- Dégivrage automatique
- Équipée d'un éclairage LED et de pieds réglables
- 6 grilles en inox renforcées
- Glissières pour un chargement et un nettoyage faciles
- Sécurité antibasculement
- Utilise des gaz réfrigérants R404A ou R290

#### **18. MARMITE A SOUPE**

- Capacité 10 litres
- Couvercle en acier inoxydable, rotatif, relevable
- Poignée(s) isolée(s) contre la chaleur
- Plage de température de 50 à 95 °C
- Chauffage indirect
- Réglage de température en continu
- Témoin de contrôle de chauffe

Dressé par le pouvoir adjudicateur du GHT de l'Estuaire de la Seine

Au Havre, le 01/07/2025